YAMAMOTO

News Release

— 新色シルバーを追加！ —

『マスターカット MB-MM22G』を新発売

山本電気株式会社（本社：福島県須賀川市、代表取締役社長：山本弘則）は、2013年9月20日より家庭用フードプロセッサー「マスターカット MB-MM22」について、新色のWestern Grey発売致します。
MICHIBA KITCHEN PRODUCT 「マスターカット MB-MM22G」は、幅広い年齢層のユーザー様から御要望の多かったシルバーの新色で、これにより現在、鮮やかなGLOSSY RED、クールな印象のJET BLACKとあわせ3色で展開させていただくことになり、より多くのお客様のお好みに対応させて頂きます。

■ 製品概要

製品名：マスターカット MB-MM22G
定価　：￥19,800-（税込）
付属品：スパチュラ、グレーター、ウェットパッキン、取扱説明書（保証書付き）

■ 特徴

1. 低速約800回転～高速3000回転/分の無段階スピードダイヤル調節。
2. きざむ/する/まぜる/くだく/あわだてる/こねる（ブレード）/おろす（グレーター）の１台７役。
3. スピードの調節で、強力な粉砕、液体攪拌から食感を守る食材処理まで幅広い処理を行なう。
4. ウェットパッキンで液体処理にも対応
5. 一般的に禁止材料となっている「液体」「粘性のある食材」（山芋・自然薯・納豆等）、「固い食材」（氷・冷凍果物・コーヒー豆・ハードチーズ等）の処理にもお使いいただけます。

■ MICHIBA KITCHEN PRODUCT について

「料理人 道場六三郎氏」の監修で作られた調理家電シリーズ。道場氏の料理に対するこだわりから生まれた機能と山本電気の蓄積されたモーターのノウハウを融合させ、魅力的な製品を作り出しています。
精米機、フードプロセッサーを既に発売しており、お客様から常に高い評価を頂いております。

【読者・一般のお客様からのお問い合わせ先】山本電気　お客様相談センター　TEL: 0570-01-4958

●MB-MM22G

●１つのブレードで多彩な機能
きざむ/する/まぜる/くだく/あわだてる/こねる

●無段階スピードダイヤル調節